

Atlante del cibo a Matera esistema locale del cibo.

Mariavaleria Mininni

Università degli Studi della Basilicata
Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo
Email: mariavaleria.mininni@unibas.it

Sergio Bisciglia

Politecnico di Bari
Dipartimento di Scienze dell'Ingegneria Civile e dell'Architettura
Email: sergio.bisciglia@poliba.it

Vittoria Santarsiero

Università degli Studi della Basilicata
Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo
PhD Student
Email: vittoria.santarsiero@unibas.it

Abstract

Le interferenze tra agricoltura urbana e welfare, qualità alimentare e produzione sostenibile, cultura e impresa creativa nella triade cibo, città e territorio definiscono nuove relazioni tra patrimoni, economie e spazio. La città gioca un ruolo sempre più centrale nel *food system*, capace di integrare la dimensione culturale ai concetti di sviluppo a base locale, produzione e salute, aprendo a nuovi scenari di condivisione istituzioni, imprese e comunità locali.

Il sistema urbano del cibo è sono ancora poco visibile pur essendo una presenza pervasiva e capillare nelle città. Renderlo visibile è fondamentale per portarlo in una prospettiva di *policy* che si orienta tra pubblico, privato e *no profit* per passare dalla rigidità delle maglie settoriali amministrative alla ricchezza dei flussi, dei comportamenti, delle geografie alimentari urbane. Il cibo infatti potrebbe contribuire bene alla costruzione di politiche urbane esplicite, territorializzate e sistemiche.

Il concetto di filiera corta è emerso come risposta principale ai problemi di sostenibilità che minacciano la sicurezza alimentare nelle fasi intermedie (Hinrichs, 2000; Moragues Faus e Sonnino, 2012) e per guardare alle opportunità concrete esistenti per riconnettere i produttori e i consumatori. La filiera corta, arginato il rischio di *local trap*, aiuterebbe a riconfigurare i legami (economici, sociali e ambientali) tra aree urbane e rurali, ricomponendo la frattura tra produzione e consumazione, tra aree agricole e aree urbane e peri-urbane (Mundler e Rumpus, 2012).

La costruzione di un Atlante del cibo MATERA ha lo scopo di aumentare la visibilità del sistema produttivo della filiera agroalimentare in città, valorizzando le pratiche di agricoltura urbana, grazie ad una ruralità mai espunta dalla città, per farne significativi spazi di resistenza al rischio di banalizzazione innescato dal crescente turismo costruendo i presupposti perché prenda avvio un'agenda alimentare urbana.

Parole chiave: Urban policies, Local development. Sustainability

1 | l'Atlante del cibo una proposta operativa

Il sistema del cibo è stato per decenni invisibile alle politiche e alle strategie di governo e pianificazione della città (Pothukuchi and Kaufman, 2000) e solo nell'ultimo decennio le politiche alimentari urbane sono diventate campo di riflessione e azione sul dibattito della sostenibilità, la giustizia e l'efficienza dei sistemi alimentari, assumendo subito una posizione di crescente rilievo fino a diventare il campo privilegiato dell'azione politica e laboratorio strategico di alternative *food network* (Morgan, 2009 e 2013; Blay-Palmer, 2009; Calori e Magarini, 2015).

Al compito teorico, che è competenza più delle discipline antropo-geografiche e delle politiche economiche e agrarie, sempre di più il *food planning* si è riservato la natura più politico-progettuale, legando gli obiettivi alla scala di sussidiarietà degli attori coinvolti e delle competenze che la città può più facilmente attivare, impensabili in altre scale date le implicazioni globali in cui la *food chain* si muove. La nozione di *City-Region Food System* (Hinrichs, 2003), fa riferimento ad una caratterizzazione storico-geografica degli ispessimenti che i segmenti del *network* possono assumere sulla base delle diverse connessioni, attività e attori che popolano la filiera alimentare dove è più facile riconoscere le tradizioni locali e le relazioni con i territori (Feagan, 2007). Da qui il carattere con una forte connotazione *place based* di ogni politica urbana alimentare.

Con il programma *Healthy Cities* dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, del 2000 si per la prima volta esplicito riferimento all'inclusione delle politiche alimentari nei piani urbanistici. Successivamente seguirà un'intesa produzione di protocolli sul tema di politiche alimentari, il *Report of the Special Rapporteur on the Right to Food* adottato nel 2010 con una risoluzione dell'Assemblea Generale dell'ONU; la *Post 2015 Development Agenda* con i nuovi 17 *Sustainable Development Goals* e infine la *New Urban Agenda* definita nell'ambito della Conferenza *Habitat III* delle Nazioni Unite (Quito 2016). Anche l'Unione Europea, a riprova del crescente dibattito urbano sul tema, attraverso il Comitato delle Regioni, ha espresso la necessità di una *sustainable EU food policy* tesa a realizzare obiettivi di sostenibilità e crescita nelle città e nelle regioni europee (2016).

La scala del fenomeno urbano è cruciale per definire il campo di competenze e di azione di una politica, il cui areale operativo è desumibile solo a posteriori, come frutto dell'azione ricognitiva ed esito di questa conoscenza. Se la città è rilevante in virtù della concentrazione della popolazione, delle attività che ospita e della prossimità delle politiche urbane ai cittadini, lo è anche perché la scala locale aiuta a mettere in luce la complessità del sistema che alimenta una città, consentendo di far emergere le connessioni tra dinamiche, problemi e competenze, rilevando azioni pubbliche formali e altre informali già in essere, delineando le possibilità di intervento e la scala implicita di progettualità consentita.

La scala urbana, più di altre, è in grado di gestire competenze settoriali rilevanti sui temi del cibo e dell'alimentazione, quali la ristorazione collettiva pubblica la regolazione della distribuzione spaziale delle attività commerciali e della logistica legata al cibo (i mercati al dettaglio e all'ingrosso), degli usi del suolo (per le varie forme possibili di agricoltura in e attorno alle città), incrociandole con le altre competenze tipicamente urbane (ambiente, mobilità, servizi scolastici, sociali e sanitari, urbanistica e assetto dello spazio urbano).

L'atlante del cibo è uno strumento che permette di riconciliare il sistema del cibo con il suo territorio - come verrà spiegato nel paragrafo 2 di questo stesso articolo e poi approfondito nel paragrafo 3 con il caso studio di Matera- e si propone come piattaforma di connessione tra ricerca, conoscenza dinamica e arena sociale, per implementare campi di interazione previsti ma anche inaspettati, per farne potenzialità attivabili. Lo scopo è quello di ricomporre un'agenda operativa coerente al contesto di Matera, individuando i campi di azione costruiti delle esigenze che sottendono il principio di regolamentazione pubblica del sistema alimentare del cibo a scala locale in fase di transizione per le dinamiche turistiche che lo investono.

2 | Atlante del cibo a Matera

Negli anni la considerazione della tematica dell'alimentazione separata dalla pianificazione e dall'amministrazione delle città ha portato alla esclusione del cibo in termini di *policy* dalle agende urbane. Le cause sono da attribuire all'errata interpretazione del cibo, a lungo considerato espressione di ruralità, e alla deterritorializzazione dello stesso dai contesti di produzione. Il sistema urbano del cibo nelle città è estremamente complesso, in quanto multidimensionale e multi-attore, e oltre alla costruzione di *policy* mirate per la sua gestione richiede visibilità e conoscenza.

L'Atlante del Cibo in costruzione per Matera può essere un giusto strumento per visualizzare questo sistema così complesso. Pensato come un luogo virtuale di analisi e progettazione sul tema cibo (Dansero, 2016), l'Atlante si configura come una piattaforma multimediale in cui raccogliere gli esiti di ricerche e indagini sul *food system* materano e renderle accessibili e consultabili all'utenza. Il modello multimediale presentato si avvale della collaborazione di figure diverse, ognuna delle quali contribuisce alla creazione di una rete di collegamenti, dalle cui interazioni si cercherà di mettere luce sul *food system* locale. Gli attori coinvolti nella costruzione dell'atlante raccolgono le diverse fasi della filiera agroalimentare che va dalla produzione, alla vendita e alla consumazione individuando i rispettivi soggetti coinvolti: i produttori (aziende agricole e zootecniche), gli attori del cibo crudo (grossisti, mercati, ambulanti, esercizi commerciali e supermercati), e cotto (ristoranti, bar e affini), gli utenti (cittadini e turisti) e i tecnici (pubblica amministrazione, ricercatori universitari). Tutte le categorie elencate possono gestire il proprio profilo sulla piattaforma, ottenere informazioni aggiornate sul *food system* cittadino e implementare la piattaforma inserendo le loro attività e rispondendo a sondaggi ed interviste.

L'Atlante è uno strumento prima di tutto geografico motivo per il quale l'intera mole di informazioni che il modello multimediale vuole fornire è organizzata su una mappa divulgativa che mostra i produttori e gli attori del cibo sul territorio, localizza le attività legate alla vendita di cibo e fornisce informazioni sulla tracciabilità e sulla provenienza del cibo nei circuiti cittadini. La mappa di base ha due caratteristiche principali: è *interattiva* ovvero interrogabile e capace di mostrare la tipologia di attori presenti sul contesto

materano, tenendo d'occhio simultaneamente le attività; è *aggiornata* nei contenuti grazie alla collaborazione degli utenti della piattaforma. La mappa, inoltre, sarà costantemente implementata da sondaggi, utilizzati per la costruzione di trend sulle preferenze degli utenti, e da statistiche, che serviranno a costruire in tempo reale delle elaborazioni su tematiche specifiche utilizzando i dati inseriti dagli attori sulla piattaforma.

L'Atlante del Cibo è strutturato in sei sezioni in cui si organizzano e si descrivono criticamente le interazioni tra politiche, società, ricerche e sviluppi economici. Le sei categorie corrispondono agli ambiti che parallelamente sono oggetto di ricerche da parte del team di lavoro, che a partire dalle *best practices* internazionali cercherà di proporre un modello di *governance* per Matera, alla luce dei risultati delle numerose analisi effettuate sul territorio.

Dagli studi in corso si avrà l'occasione per approfondire le sei tematiche, che riguardano il rapporto tra (I)cibo e città, (II)cibo e paesaggio, (III)cibo e spazio aperto, (IV)cibo e produzione, (V)cibo e risorse e, in ultimo, (VI)cibo e società. In questo modo si faciliterà l'attivazione di politiche del cibo e di progettualità *place based*, allo scopo di riaffermare le connessioni tra produttori e consumatori nonché, di conseguenza, tra urbanità e ruralità. Approfittando della ribalta mediatica che sta vivendo la città e delle attività previste per il 2019 si costruirà una proposta di *policy* per Matera guardando alla possibilità di estendere le iniziative in atto per proporre una *legacy* nell'agenda agro-urbana, agganciando in questo modo le politiche alimentari alla produzione agricola e al territorio.

4 | Rappresentazioni del cibo

L'atlante permetterà di mettere a fuoco e leggere dati e dinamiche in atto che stanno modificando in termini quantitativi e qualitativi il rapporto con il cibo. Un esempio è la variazione in termini quantitativi degli esercizi di ristorazione e la loro distribuzione sul territorio comunale potrebbe rappresentare una di queste base di dati, orientata a delineare la geografia di una delle dimensioni fondamentali del sistema del cibo: quella gastronomica come distinta da quella alimentare e produttiva.

Dagli elenchi della Camera di Commercio di Matera e sulla base dei codici merceologici Ateco¹ risulta nel decennio 2007-2017 – che copre praticamente tutto il processo di candidatura e nomina della cittadina a Capitale Europea della Cultura² – un aumento del 150% del numero di tali esercizi partendo dai 64 del 2007 fino ai 160 del 2017. Di quest'ultima quantità, una porzione rilevante - circa un terzo – è costituita da esercizi destinati alla produzione di cibi da asporto non prevedendone la somministrazione: un dato questo che è in linea con quella componente rilevante del flusso di turisti rappresentata dai “gruppi di escursionisti”.

Se pur non misurabile con precisione questa è rilevabile empiricamente considerando l'incremento della presenza di autobus turistici circolanti o stazionanti e dei tour operator che ne fanno stazione di un circuito di luoghi di interesse distribuiti tra Puglia e Basilicata, del turismo scolastico, del carico automobilistico nelle giornate festive ecc. Ma questi dati e la loro georeferenziazione (figg. 1 e 2) ci suggeriscono anche come questa crescita sia spazialmente concentrata, prevalentemente nel quartiere Sassi e nel Centro storico, se pur la presenza di esercizi risulta incrementata anche nei rioni a nord di questi. Questa concentrazione è ancora più marcata da una debolissima presenza di attività di ristorazione di tipologia agrituristica nelle aree rurali – a differenza di ciò che si manifesta nei comuni limitrofi, come Altamura o Gravina ed in controtendenza rispetto le strategie che mirano invece a ridurre anche percettivamente e simbolicamente la distanza tra la sfera della produzione e quella del consumo, così come a sovrapporre il livello alimentare con quello gastronomico.

Riguardo ad esempio alla modificazione della composizione dei settori merceologici nelle aree più centrali della città di cui si è accennato, nello stesso arco di tempo che va dal 2007 al 2017 secondo i dati diffusi dal centro Studi di Confesercenti, il tasso del turn over dei pubblici esercizi in sede fissa è stato a Matera del 21,5%, sensibilmente superiore al dato nazionale che è stato del 15%, con le imprese più colpite quelle attive nel commercio di tessuti, abbigliamento e calzature. Anche il processo di patrimonializzazione delle risorse non solo ‘materiali’ (beni storici, architettonici, artistici ecc.) ma anche di quelle ‘immateriali’ (tra le quali è incluso anche la produzione agricola tipica o la preparazione gastronomica) ha registrato

¹ Considerati i soli codici relativi alla ristorazione, e cioè il 56102 (ristorante senza somministrazione e per cibi da asporto), il 561011 (ristorante con somministrazione) e 561012 (ristorante in struttura agrituristica)

² La costituzione del gruppo in forma associativa proponente la candidatura risale al 2008, all'ottobre del 2014 la nomina

un'intensificazione negli ultimi anni seguendo gli imperativi del marketing territoriale e sta avendo degli effetti in qualche modo e misura polarizzanti. Uno certamente riguarda lo sbilanciamento che molte volte si crea in casi di questo genere tra le forze sociali che si sono attivate per la sua valorizzazione e quelle che rappresentano l'effettivo potenziale della produzione di beni locali alimentari, gli agricoltori in particolare. Soprattutto nelle pratiche discorsive che si sviluppano nei contesti di rilancio e negli spazi istituzionali tendono ad escludere o a mettere in secondo piano proprio i produttori, o comunque creano delle fratture tra questi. Il caso di Matera non sembra fare eccezione. Oppure si creano divisioni tra gli stessi produttori, per cui ad esempio a fronte della forte attività promozionale legata alla produzione tipica del pane locale – che ha dato vita a un consorzio e al riconoscimento Igp – si è creato un divario tra i pochi promotori/produttori del consorzio e, per un verso, tutti gli altri panificatori. La moltiplicazione di marchi di qualità e di tipicità – alla quale ha contribuito anche l'iniziativa della locale Camera di Commercio - è visibile dalle vetrofanie degli esercizi di produzione e vendita di alimenti o di quelli per la ristorazione, creando certamente una confusione comunicativa ma anche il senso di una estrema debolezza di sistema, scomposto da interessi estremamente diversificati. (MESSO NEL BGP ATLANTE DEL CIBO)

5 | Conclusioni

Matera, «capitale del mondo contadino» come la definì Carlo Levi e vicenda tutta urbana della riforma fondiaria, sembra oggi offrire un osservatorio in chiave agro-urbana per leggere conflitti/integrazioni tra nuove geografie del cibo e una cultura alimentare in transizione.

La costruzione di un Atlante del cibo MATERA ha lo scopo di aumentare la visibilità del sistema produttivo della filiera agroalimentare in città, valorizzando le pratiche di agricoltura urbana, grazie ad una ruralità mai espunta dalla città, per farne significativi spazi di resistenza dell'agenda alimentare urbana.

Attraverso la progettazione e l'attuazione di nuove politiche alimentari e la creazione di partenariati multi-attori, lo scopo è quello di costruire una *governance* per contenere il rischio di banalizzazione delle relazioni agro-urbane mai espunte nella città, incrementando la consapevolezza, la partecipazione e il coinvolgimento della cittadinanza, dando valore a pratiche e saperi mai dismessi, valorizzando un'istintiva sobrietà lucana, oggi necessaria come educazione contro lo spreco, creando un nuovo contro-paradigma di strategie *place based*.

La costruzione di una *governance* allargata degli attori del sistema del cibo che l'atlante si auspica di attivare potrebbe riorientare il sistema che nutre la città verso obiettivi definiti localmente e inseriti nelle agende dei diversi attori coinvolti, aprendone tavoli di discussione e negoziazione (abitanti, turisti, ristoratori, ambulanti, esercenti, produttori, etc). Questa prospettiva, soprattutto considerando i processi di deregolamentazione innescati dalla domanda turistica di cibo, (alta concentrazione/deserti della ristorazione, occupazione dello spazio pubblico, produzione di rifiuti, etc) con la difficoltà a inquadrare e poi governare il processo, mira invece a governare il conflitto, per immaginare spazi di progettualità dell'azione pubblica all'interno di una *food system regulation* dove pensare a nuove politiche per il pubblico e per lo spazio pubblico (si pensi, per esempio ai distretti urbani del commercio DUC inerenti alla distribuzione equilibrata della somministrazione di cibo anche come fattore di rigenerazione urbana).

Attribuzioni

La redazione delle parti § 1, 5 è di Mariavaleria Mininni, la redazione della parte § 2 è di Giulia Giacchè, la redazione della parte § 3 è di Vittoria Santarsiero, la redazione della parte § 4 è di Sergio Bisciglia.

Riferimenti bibliografici

- Alkon A., Agyeman J. (2011), *Cultivating Food Justice: Race, Class, and Sustainability*, MIT Press, pp. 197-220
- Dansero E., Di Bella E., Peano C., Toldo A., 2016, “Nutrire Torino Metropolitana: verso una politica alimentare locale”, in *Agriregionieuropa* anno 12 n°44, Mar 2016
- Dansero E. (2016), “L'Atlante del cibo di Torino metropolitana: mappe, reti, attori, progetti verso un sistema del cibo più sostenibile”, in Ciaffi D., De Filippi F., Marra G., Saporito E., (a cura di), *CIBO, CITTADINI e SPAZI URBANI. Verso un'amministrazione condivisa dell'Urban Food Policy di Torino* Quaderno Labsus | dicembre 2016
- Magnaghi A., 2010, *Progetto Locale*, seconda edizione, Bollati Boringhieri, Torino, 256 p.
- Mininni M. (2017), *MateraLucania2107. Laboratorio di Città Paesaggio*, Quodlibet, Macerata
- Mininni M., Bisciglia S., Favia F. (2016), “Matera: la cultura dei patrimoni e quella delle persone”, in Pasqui G., Briata P., Fedeli V., (a cura di), *Rapporto sulle città. Le agende urbane delle città italiane*, Il Mulino, Bologna.
- Pothukuchi K., Kaufman J. (2000), “The Food System: A Stranger to the Planning Field”, in *Journal of the*

American Planning Association, 66, 2, pp. 113-124

Sonnino R. (2016), "The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies", in *The Geographical Journal* 182 (2), pp. 190-200